



## Vorspeise / Entrées

Variation von der Bete mit frittierten Frischkäsepralinen aus Walschbronn **10.90€**  
Déclinaison de betteraves et fromage frais de la fromagerie de Walschbronn.

Gebeizter Lachs auf Sellerieremoulade, Apfel und Kräuterspitzen **12.50€**  
Saumon mariné, céleri rémoulade, pommes et jeunes pousses.

Rindertatar mit pochierten Wachtelei und hausgemachten Pommes frites - 125 gr. **15.90€** / 200 gr. **24.00€**  
Tartare de bœuf coupé au couteau , œuf de caille poché et frites maison. - 125 gr. / 200 gr.

Entenleberterrine mit Apfel - Tonkabohnenkompott, Rosinen und Brioche **18.50€**  
Terrine de foie gras de canard, compotée de pommes et fève tonka, raisin séché et sa brioche.

## Hauptspeise / Plats

Blumenkohlsuppe mit geräucherter Entenbrust und Thymianschaum **9.80€**  
Soupe saisonnière: Velouté de chou-fleur, magret fumé et son espuma au thym.

Gebratene Garnele auf Tagliatelle, Pesto und Safranespuma **22.00€**  
Gambas poêlées, tagliatelles au pesto et espuma au safran.

Dorade auf der Haut gebraten mit Couscoursrisotto, Lauch und Noilly Prat Schaum **17.90€**  
Dorade poêlée à l'unilatérale, risotto de couscous, poireaux et sauce au Noilly Prat.

Rinderfilet auf Karoffelmoussline, Karotte und Portweinsauce **28.00€**  
Filet de bœuf, purée de pomme de terre, carottes et sauce au porto.

Geschmorte Schweinebäckchen auf Pastinake und gefüllte Champignons **17.90€**  
Joue de porc braisée, panais et champignons farcis.

Gebackene Quinoa - Bällchen auf Maispüree, Feldsalat und Pilzschaum **15.00€**  
Billes de quinoa poêlées maison, purée de maïs, champignons et mâche.